

## ΧΥΛΟΠΙΤΤΑΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ



- 1 πακέτο χυλοπιττάκι με αυγά και γάλα ΒΛΑΧΑ
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 2 κουταλιές σούπας λάδι
- 3 ντομάτες φρέσκιες
- 2-3 μπαχάρια
- Αλατοπίπερο
- 1 κουταλάκι γλυκού ζάχαρη
- ½ κουταλάκι μπαχάρι

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το λάδι, προσθέτουμε τη ντομάτα, τη ζάχαρη, το αλατοπίπερο, τα μπαχάρια και ανακατεύουμε καλά. Κατόπιν ρίχνουμε 4-5 ποτήρια νερό και βράζουμε για 10 λεπτά. Προσθέτουμε το χυλοπιττάκι και αφήνουμε να βράσει 10-12 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Σερβίρουμε αμέσως.